

Pellkartoffeln mit Joghurt-Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Für die Kartoffeln:

1 kg Kartoffeln Meersalz

Für die Joghurt-Mayonnaise:

2 Eigelb	1 EL scharfer Dijon-Senf	Meersalz
Pfeffer	100 ml Erdnussöl	150 ml Joghurt
1 EL Weißweinessig	1 Prise Curry	
zusätzlich	1 Bund Radieschen	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Estragon	40 g Cornichons
20 g Kapern	1 Sardellenfilet	1 TL Dijon-Senf
Salz	Pfeffer	

1. Die Kartoffeln gut waschen und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit für die Remoulade zunächst eine Mayonnaise herstellen. Dafür sollten alle Zutaten Raumtemperatur haben.

Die Eigelbe mit dem Senf, 1 Prise Salz sowie Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

Das Öl erst tropfenweise und dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen dazu fließen lassen. Sobald das ganze Öl untergeschlagen ist, 30 Sekunden kräftig weiterrühren, bis die Masse dick und glänzend geworden ist.

Dann Joghurt unterheben und Essig unterrühren. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken und kalt stellen.

Radieschen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Petersilie, Kerbel und Estragon abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Cornichons und Kapern fein hacken. Sardellenfilet fein hacken.

Kräuter, gehackte Zutaten und Senf unter die Mayonnaise mischen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. 10. Die Pellkartoffeln abgießen, mit der Sauce und den Radieschen anrichten.

Frank Buchholz am 16. Februar 2018